Linsensuppe von Sara Burger

Mengen für 80 Personen

4 kg Zwiebel	sind ca. 2.5 Zwiebeln feinhacken
3.2 Liter Olivenöl	40cl = 5 El Öl Mit den Zwiebel andünsten
160 g Thymian	20g = 5 Tl
160 g Paprika	20g = 2.5 Tl kurz mit dünsten
48 Stück Knoblauchzehen	dazu pressen
5.6 kg Rüebli	700g = 7 Rüebel rüsten und in Würfel schneiden in Pfanne geben und 5 min mit andünsten
16 kg gehackte Tomaten	dazu geben und kurz mitkochen
26 Liter Bouillon (flüssig)	dazu
4.0 kg Linsen	dazu geben und ca. 30 Minuten kochen